

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas segala berkat dan rahmat yang telah diberikan-Nya, Studi Kelayakan Bisnis sebagai Tugas Akhir perkuliahan dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Studi Kelayakan Bisnis berjudul **STUDI KELAYAKAN BISNIS DAWEG COFFEE SHOP DI PANTAI INDAH KAPUK, JAKARTA UTARA** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Banten.

Penulis memahami bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, saran, serta doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir akan sulit untuk diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Drs. Soeseno Bong, MM., selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta memberikan arahan dalam penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A. Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S. ST. Par., M.M., selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan ajaran serta ilmu mengenai program studi pengelolaan perhotelan.

5. Bapak Dr. Rudyanto, selaku dosen pengajar mata kuliah Studi Kelayakan Bisnis yang telah memberikan pelajaran dan arahan standar penyusunan Studi Kelayakan Bisnis.
6. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A., selaku dosen yang telah memberikan bantuan bimbingan pada strategi bisnis, dan pemasaran.
7. Saudari Lucy Margaret, Michelle Regina, Michelle Adeline, Elizabeth Maggie, dan Chevanya Lawrence yang telah memberikan bantuan dan nasehat mengenai penyusunan Tugas Akhir.
8. Saudari Felicia Oscar dan saudara Kelvin, selaku senior dan mentor yang membantu dalam tahap revisi Studi Kelayakan Bisnis.
9. Saudari Celia Audrey, selaku senior yang bersedia memberikan penjelasan menyeluruh mengenai aspek-aspek dalam Studi Kelayakan Bisnis.
10. Seluruh pihak lain yang telah membantu dalam pengumpulan data, pengolahan informasi, dan format penyusunan studi kelayakan bisnis.

Akhir kata, Penulis menyadari banyaknya kekurangan yang ada pada Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, Penulis berharap kepada semua pihak dalam mengkritik dan memberikan saran yang membangun untuk menambah tingkat kesempurnaan Tugas Akhir ini. Namun, Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat tetap menjadi manfaat bagi pihak-pihak yang membacanya.

Tambun, Desember 2020

Penulis,

Desy Natalia

DAFTAR ISI

Halaman

JUDUL STUDI KELAYAKAN	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi.....	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	15
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	21
B. Analisis Penawaran.....	36
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	56
D. Bauran Pemasaran.....	64
E. Ekonomi, Sosial, Politik dan Yuridis, Lingkungan, dan Teknologi.....	83
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	91
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	100
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	102
D. Pemilihan Lokasi.....	103

E. Teknologi yang Digunakan.....	105
----------------------------------	-----

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	109
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	117
C. Aspek Yuridis	128

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	137
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	139
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	143
D. Proyeksi Neraca	144
E. Proyeksi Laba Rugi.....	146
F. Proyeksi Arus Kas.....	147
G. Analisis Titik Impas	148
H. Penilaian Investasi	149
I. Analisis Rasio Keuangan	154
J. Manajemen Risiko	174

BAB VI SIMPULAN.....	182
-----------------------------	------------

DAFTAR PUSTAKA.....	185
----------------------------	------------

DAFTAR RIWAYAT HIDUP	189
-----------------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Sensus Lapangan Usaha per Kategori 2016	2
2.	Café di Pantai Indah Kapuk.....	6
3.	Hasil Olah Data Responden.....	23
4.	Hasil Olah Data Pasar dan Pemasaran.....	24
5.	Uji Validitas.....	27
6.	Hasil Olah Data <i>Product</i>	29
7.	Hasil Olah Data <i>Price</i>	30
8.	Hasil Olah Data <i>Place</i>	31
9.	Hasil Olah Data <i>Promotion</i>	32
10.	Hasil Olah Data <i>People</i>	33
11.	Hasil Olah Data <i>Programming</i>	35
12.	Hasil Olah Data <i>Packaging</i>	35
13.	Hasil Olah Data <i>Partnership</i>	36
14.	Daftar Pesaing Langsung.....	37
15.	Daftar Pesaing Tidak Langsung	39
16.	Analisis SWOT.....	45
17.	Hasil Olah Data Domisili	57
18.	Hasil Olah Data Demografis	58
19.	Hasil Olah Data Psikografis	59
20.	Hasil Olah Data Perilaku	60
21.	Daftar Menu.....	65
22.	Daftar Harga <i>Individual Cake</i>	72
23.	Daftar Harga Makanan Ringan.....	72
24.	Daftar Harga Hidangan Utama	72
25.	Daftar Harga Minuman Teh	72
26.	Daftar Harga Minuman Kopi.....	73
27.	Daftar Harga Minuman Lainnya	74
28.	Daftar Harga <i>Package</i>	74
29.	Laju Inflasi Indonesia Januari-Desember 2020	85

30.	Hubungan Fungsional <i>Service Sequence</i> dengan Fasilitas.....	101
31.	Hubungan Fungsional <i>Customer Process</i> dengan Fasilitas.....	101
32.	Hubungan Fungsional <i>Food and Beverage Provision</i> dan Fasilitas	101
33.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Daweg Coffee Shop.....	103
34.	Perhitungan Kebutuhan Fasilitas Daweg Coffee Shop	103
35.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Daweg Coffee Shop.....	104
36.	Rincian Harga Sistem POS.....	105
37.	Rincian Harga Wi-Fi	106
38.	Rincian Harga CCTV	106
39.	Rincian Harga AC	107
40.	Total Biaya Teknologi Daweg Coffee Shop	108
41.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Karyawan Daweg Coffee Shop..	110
42.	Jumlah Karyawan di <i>Dining Room</i> per Konsumen	118
43.	Jumlah Karyawan di Dapur per Konsumen.....	119
44.	Jumlah Karyawan yang dibutuhkan Daweg Coffee Shop.....	119
45.	Jadwal Karyawan Daweg Coffee Shop	120
46.	Kompensasi Langsung Karyawan Daweg Coffee Shop.....	123
47.	Biaya Jaminan Ketenagakerjaan Daweg Coffee Shop	126
48.	Program Pelatihan dan Pengembangan	127
49.	Modal dan Pembagian Saham Pelaksana Bisnis	131
50.	Rincian Biaya Legalitas.....	136
51.	Dana Investasi Awal.....	137
52.	Biaya Pra-operasional.....	138
53.	Perkiraan Harga Pokok Penjualan dan Biaya Operasional.....	140
54.	Proyeksi Pendapatan Usaha Daweg Coffee Shop	144
55.	Proyeksi Neraca Daweg Coffee Shop	145
56.	Proyeksi Laba Rugi Daweg Coffee Shop.....	146
57.	Proyeksi Arus Kas Daweg Coffee Shop.....	148
58.	Proyeksi <i>Break Even Point</i> Daweg Coffee Shop	149
59.	Proyeksi <i>Payback Period</i> Daweg Coffee Shop	151
60.	Proyeksi Data <i>IRR</i> Daweg Coffee Shop.....	152
61.	Proyeksi <i>NPV</i> Daweg Coffee Shop	153

62.	Proyeksi <i>Current Ratio</i> Daweg Coffee Shop	155
63.	Proyeksi <i>Quick Ratio</i> Daweg Coffee Shop	156
64.	Proyeksi <i>Debt to Asset Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	158
65.	Proyeksi <i>Debt to Equity Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	158
66.	Proyeksi <i>Time Interest Earned Ratio</i> Daweg Coffee Shop	159
67.	Proyeksi <i>Gross Profit Margin Ratio</i> Daweg Coffee Shop	160
68.	Proyeksi <i>Net Profit Margin Ratio</i> Daweg Coffee Shop	161
69.	Proyeksi <i>Return on Asset Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	162
70.	Proyeksi <i>Return on Equity Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	163
71.	Proyeksi <i>Fixed Asset Turnover Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	164
72.	Proyeksi <i>Asset Turnover Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	165
73.	Proyeksi <i>Inventory Turnover Ratio</i> Daweg Coffee Shop.....	166
74.	Proyeksi <i>Food Cost Percentage</i> Daweg Coffee Shop.....	167
75.	Proyeksi <i>Beverage Cost Percentage</i> Daweg Coffee Shop	168
76.	Proyeksi <i>Labor Cost Percentage</i> Daweg Coffee Shop	170
77.	Proyeksi <i>Revenue per Employee Hour Worked</i> Daweg Coffee Shop ..	170
78.	Proyeksi <i>Cover per Employee Hour Worked</i> Daweg Coffee Shop	171
79.	Proyeksi <i>Seat Turnover</i> Daweg Coffee Shop	172
80.	Proyeksi <i>Average Spend per Head</i> Daweg Coffee Shop.....	173
81.	Proyeksi <i>Revenue Yield per Seat</i> Daweg Coffee Shop.....	174



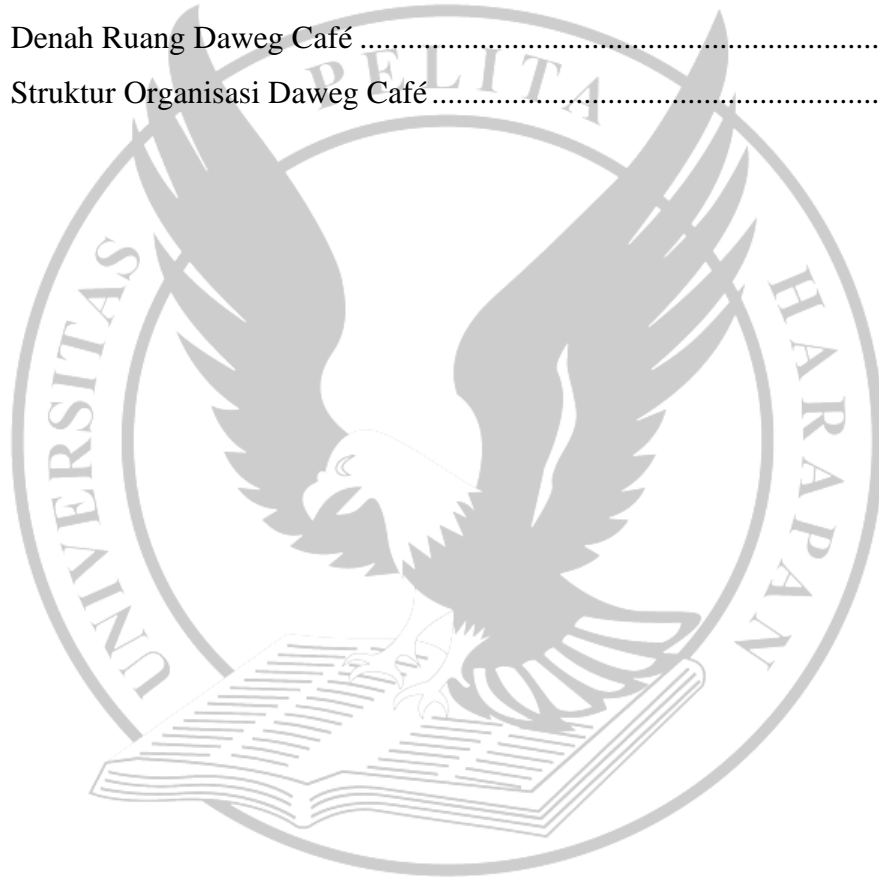
DAFTAR GRAFIK

No.	Judul	Halaman
1.	Peran Sektor Kuliner di Indonesia.....	3
2.	Produktivitas Perkebunan Kelapa Indonesia Tahun 2017-2019	7



DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1.	<i>Five Forces of Porter</i>	56
2.	Logo Daweg Café.....	69
3.	Siklus Hidup Produk.....	82
4.	<i>Service Sequence</i> Daweg Café	94
5.	Aktivitas Konsumen Daweg Café	96
6.	Aktivitas <i>Back of the House</i> Daweg Café	98
7.	Denah Ruang Daweg Café	102
8.	Struktur Organisasi Daweg Café.....	116



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Kuesioner.....	A1
2.	Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	B1
3.	Disain Grafik.....	C1
4.	Laporan Keuangan.....	D1

